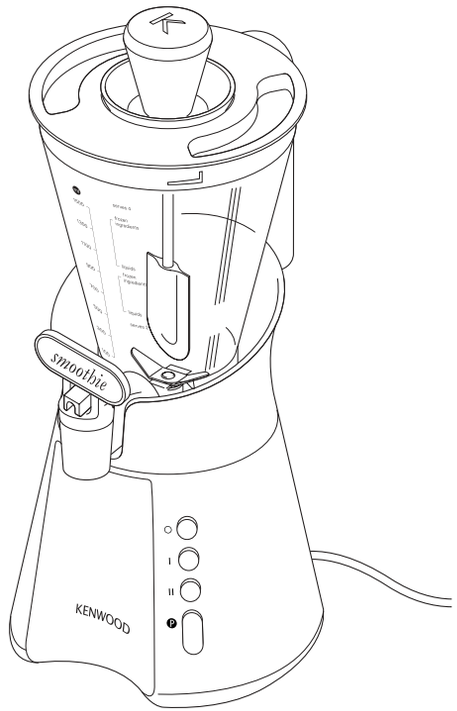
KENWOOD



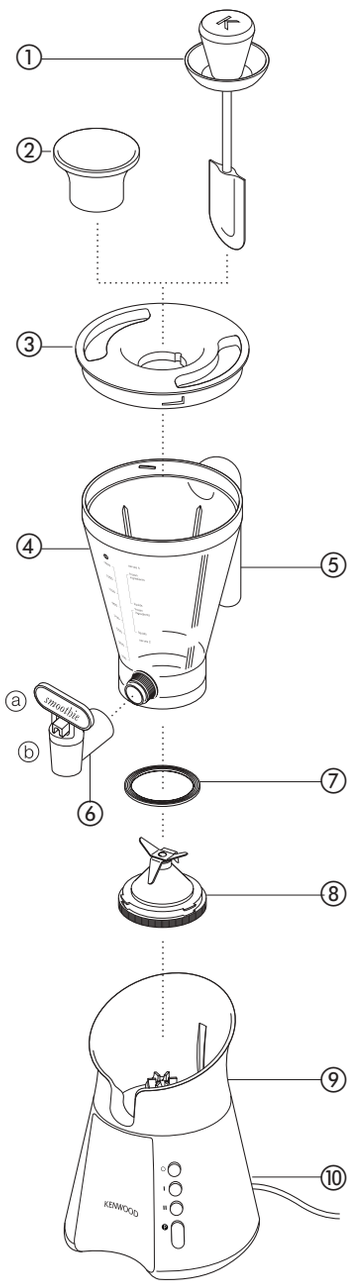
SB260 series *smoothie*

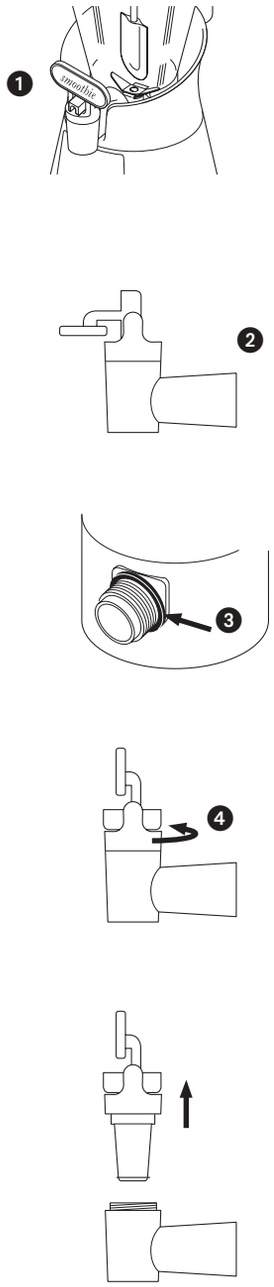
SB270 series

instructions and recipe ideas	**2 - 8**
gebruiksaanwijzing en recepten	**9 - 16**
mode d'emploi et idées de recettes	**17 - 24**
Anleitung und Rezeptvorschläge	**25 - 32**
istruzioni e idee per le ricette	**33 - 40**
instrucciones e ideas para recetas	**41 - 48**
anvisningar och recepttips	**49 - 55**
bruksanvisning og oppskrifter	**56 - 62**
käyttöohjeet ja valmistusohjeita	**63 - 70**
οδηγίες και ιδέες για συνταγές	**71 - 80**
instruções e ideias para receitas	**81 - 88**
vejledning og ideer til opskrifter	**89 - 95**
Инструкция по эксплуатации, рецепты	**96 - 105**
Návod k použití a receptář	**106 - 113**
Használati utasítás és recept-ötletek	**114 - 122**
Instrukcja obsługi i przepisy	**123 - 131**
Kullanım Yönergeleri ve soğuk içecek tarifleri	**132 - 139**
تعليمات وافكار عن طرق الاعداد	٤١ - ٦٤١

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
18956/1

UNFOLD





You can use your Smoothie Blender for making delicious and nutritious cold drinks. It's easy to use and the smoothie drink can be dispensed directly into a cup or glass. We've also included a stirring device to assist with the blending.

A selection of recipes can be found at the back of the instructions, but the handy markings on the goblet allow you to mix ingredients of your choice. Combinations of fruit and yoghurt (both fresh and frozen), ice cream, ice cubes, juice and milk can be used.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Switch off and unplug:
  - before fitting and removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Keep hands and utensils, other than the stirrer out of the goblet when it's on the power unit.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- When removing the Smoothie Blender from the power unit, wait until the blades have completely stopped.
- Only operate the Smoothie Blender with the lid and stirrer in place.
- Never use the stirrer unless the lid is fitted to the goblet.
- The unit may also be used for making soups. Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the Smoothie Blender with the blade assembly supplied.
- Always use the Smoothie Blender on a secure, dry, level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.

  SB270 series

  Important - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Misuse of your Smoothie Blender can result in injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Vous pouvez utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie) pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Il est facile à utiliser et le cocktail peut être versé directement dans une tasse ou un verre. Nous avons également incorporé un dispositif d'agitateur pour aider au mélange des ingrédients.

Vous trouverez une sélection de recettes au dos du mode d'emploi et des marquages pratiques sur le bol vous permettent de mélanger les ingrédients de votre choix. Vous pouvez associer des fruits et du yaourt (qu'ils soient frais ou surgelés), de la glace, des glaçons, des jus de fruit et du lait.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Eteignez et débranchez l'appareil :
  - avant de mettre en place et de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Lorsque le bol se trouve sur le bloc moteur, ne mettez pas vos mains et d'ustensiles autres que l'agitateur à l'intérieur.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : se reporter à la section « entretien ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous retirez le mélangeur pour cocktails (smoothie) du bloc moteur, attendez que les lames se soient complètement arrêtées.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur pour cocktails (smoothie) si le couvercle et l'agitateur ne sont pas en place.
- N'utilisez jamais l'agitateur si le couvercle n'est pas à sa place sur le bol.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes. Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mélangeur.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez le Mélangeur pour cocktails exclusivement avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Utilisez toujours le Mélangeur pour cocktails sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.

  Séries SB270

  Important - Le carter de la base du bol est assemblé en cours de fabrication et il ne doit en aucun cas être tenté de le retirer.
- Une mauvaise utilisation de votre Mélangeur pour cocktails peut provoquer des blessures.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne.

avant la première utilisation

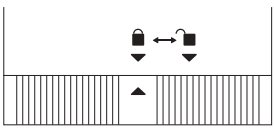
- Lavez les éléments : voir « entretien et nettoyage ».

légende

① agitateur
② bouchon
③ couvercle
④ bol
⑤ poignée
⑥ ensemble du robinet
– levier du robinet ⓐ
– corps du robinet ⓑ
⑦ anneau d'étanchéité
⑧ ensemble porte-lames
⑨ bloc moteur
⑩ compartiment range-cordon

pour utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie) mélangeur

1 Placez l'anneau d'étanchéité sur l'ensemble porte-lames
2 **Séries SB260**
Vissez l'ensemble porte-lames sur le bol.
Séries SB270
Pour installer l'ensemble porte-lames sur le bol, alignez le symbole ▲ de l'ensemble porte-lames sur le symbole ■ du bol. Puis tournez sur le symbole 🔒 pour verrouiller dans la bonne position.



3 Vissez l'ensemble du robinet sur le bol. Vérifiez que le levier du robinet est en position arrêt ❶.
4 Placez le bol assemblé sur le bloc moteur.
5 Placez les ingrédients liquides dans le bol.
- Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruits. Vous pouvez les mettre dans le bol jusqu'au niveau marqué LIQUIDS (liquides) pour 2 ou 4 portions.

6 Ajoutez des glaçons ou les ingrédients surgelés dans le bol.
- Cela comprend les fruits surgelés, les crèmes glacées au yaourt, la glace ou les glaçons. Vous pouvez ajouter ces ingrédients **jusqu'au** niveau marqué FROZEN INGREDIENTS (ingrédients surgelés) pour le nombre de portions correspondant.

7 **Séries SB260**
Vissez le couvercle sur le bol.

Séries SB270

Poussez le couvercle dans le bol.

8 Poussez le bouchon dans le couvercle ou placez l'agitateur dans l'orifice.

- Vous pouvez utiliser l'agitateur lorsque vous mélangez des mixtures épaisses ou lorsque vous utilisez de grandes quantités d'ingrédients surgelés avec des liquides.

9 Branchez l'appareil (Séries SB270 – le socle s'illumine).

10 Appuyez sur le bouton vitesse faible ' I ' jusqu'à 30 secondes pour débuter le processus de mélange, puis appuyez sur le bouton vitesse élevée ' II '. Mixez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

- Utilisez l'agitateur en le déplaçant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

11 Placez un verre sous le robinet. Appuyez sur le bouton vitesse faible ' I ' puis tirez le levier du robinet vers l'avant.

- Il est possible de servir des boissons moins épaisses sans mettre le bloc moteur en marche.
- Aidez-vous de l'agitateur pour verser des cocktails épais.
- Pour vous aider à verser le reste d'un cocktail épais, ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide pour un meilleur débit.
- Lorsque le verre est plein, éteignez l'appareil, et relâchez le levier. Débranchez après l'utilisation.
  OU
  Eteignez l'appareil ' O ', retirez le bol et versez la boisson. Débranchez après l'utilisation.

conseils

- Vous pouvez obtenir un cocktail moins épais en ajoutant du liquide.
- Vous pouvez obtenir un cocktail plus épais en ajoutant des ingrédients surgelés.
- Avant de placer le couvercle, enfoncez les ingrédients solides dans le liquide à l'aide de l'agitateur.
- Utilisez la fonction « Pulse – P » pour faire fonctionner le moteur de manière intermittente et contrôler la texture de votre boisson. Faites attention car ce mode sélectionne automatiquement la vitesse la plus élevée et cela peut provoquer une projection de la boisson le long des parois et sur le couvercle du bol.
- Après avoir mélangé certaines boissons, il est possible qu'elles ne soient pas complètement homogènes à cause des pépins ou de la nature fibreuse des ingrédients.
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.

important

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 1500 ml marquée sur le bol.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients secs (noix, épices) et ne faites pas fonctionner le Mélangeur pour cocktails à vide.
- N'utilisez pas le Mélangeur pour cocktails comme récipient de stockage. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Certains liquides (par exemple le lait) augmentent en volume et forment de la mousse pendant le mélange, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que le couvercle est correctement installé.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre Mélangeur pour cocktails, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Ne mélangez jamais des aliments ayant formé une masse solide pendant la congélation. Brisez-les avant de les placer dans le bol.

entretien et nettoyage

- Eteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Videz le bol avant de dévisser l'ensemble porte-lames.
- Lavez toujours immédiatement après l'utilisation. Ne laissez pas les aliments sécher sur l'ensemble de bol, cela rendrait le nettoyage difficile.
- Ne lavez aucun élément dans le lave-vaisselle.
- Démontez régulièrement le robinet et nettoyez les éléments soigneusement.

Unité du mélangeur pour cocktail

Avant de démonter votre Mélangeur pour cocktails, remplissez à moitié le bol d'eau tiède. Positionnez le couvercle et l'agitateur puis placez-les sur le bloc moteur ; Sélectionnez la position vitesse faible ' I ' et, pendant que l'appareil fonctionne, ouvrez le robinet et laissez l'eau s'écouler dans un récipient pour nettoyer la soupape. Vous pouvez répéter cette opération jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit propre. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, démontez d'abord l'unité.

bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Poussez le surplus de cordon dans l'arrière du bloc moteur.

ensemble porte-lames

1 Retirez et nettoyez l'anneau d'étanchéité.
2 Ne touchez pas les lames tranchantes – pour les nettoyer, brossez-les avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement en les passant sous le robinet. N'immergez pas l'ensemble porte-lames dans l'eau.
3 Laissez sécher à l'envers, hors de portée des enfants.

bol, couvercle, bouchon et agitateur

Lavez à la main, rincez à l'eau claire, puis séchez.

nettoyage du robinet

Retirez l'ensemble du robinet du bol, puis plongez le robinet dans de l'eau chaude savonneuse en laissant la soupape ouverte ❷.
Nettoyez soigneusement puis rincez et séchez.
Nettoyez et séchez le bol puis replacez le robinet en veillant à ce que le joint soit correctement placé sur le bol ❸.

démontage du robinet

1 Dévissez le levier du robinet et retirez-le du corps du robinet ❹. **Ne retirez pas le cache en plastique transparent de l'ensemble.**
2 Nettoyez les éléments, puis rincez et séchez soigneusement.
3 Réassemblez l'unité en répétant la procédure ci-dessus dans le sens inverse.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

  Si vous avez besoin d'aide concernant :
- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations

  Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

recettes

surprise fraise - citron

2 yaourts à la fraise de 150g
500ml citronnade
400g fraises surgelées
Pour 4 grands verres

Versez le yaourt et la citronnade dans le bol. Ajoutez les fraises surgelées. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake épais à la banane

3 bananes moyennes (en tronçons)
500ml lait demi-écrémé
6 petites boules de glace à la vanille (300g environ)
Pour 4 grands verres

Mettez les bananes et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à l'ananas et à la noix de coco

1 boîte (425g) de morceaux d'ananas au jus de fruit
250ml jus d'ananas
8 cuillérées de 15ml de lait de coco
6 petites boules de glace à la vanille (environ 300g)
Pour 4 grands verres

Versez le contenu de la boîte d'ananas au jus de fruit dans le bol avec le jus d'ananas et le lait de coco. Ajoutez la glace. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

nectar de framboise

3 yaourts à la framboise de 150g
250ml jus d'orange
150g framboises surgelées
150g (environ 2 boules) crème glacée au yaourt à la vanille
Pour 4 grands verres

Versez le yaourt et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les framboises surgelées et la crème glacée au yaourt. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake menthe-chocolat

400ml lait demi-écrémé
Quelques gouttes d'essence de menthe à volonté
4 petites boules de glace au chocolat (environ 200g)
Pour 2 grands verres

Versez le lait et l'essence de menthe dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur fruitée

3 kiwis pelés et en quartiers
300g fraises fraîches
350ml jus d'orange
8 glaçons
Pour 4 grands verres

Mettez les fruits et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur faible 'I' pendant 20 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au gingembre

300ml lait
6 – 8 morceaux de gingembre confit ou à volonté
30 ml jus de gingembre confit
4 petites boules de glace à la vanille (environ 200g)
Pour 2 ou 3 verres

Versez le lait, le gingembre confit et le jus dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur faible 'I' pendant 15 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

cocktail à l'ananas et à l'abricot

200ml jus d'ananas
200ml yaourt grec
200g ananas frais en morceaux
3 abricots frais dénoyautés et découpés en morceaux
10 glaçons
Pour 3 ou 4 grands verres

Versez le jus d'ananas, le yaourt, l'ananas et l'abricot dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur faible 'I' pendant 20 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

petit-déjeuner dans un verre

150ml lait écrémé
100ml yaourt allégé
1 banane découpée en tronçons
1 pomme épépinée, en morceaux
10ml germes de blé
15ml miel liquide
4 glaçons
Pour 2 grands verres

Versez le lait, le yaourt, la banane, la pomme, les germes de blé et le miel dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur faible 'I' pendant 30 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au café

200ml expresso
150ml lait
15ml Baileys (en option)
sucre à volonté
4 petites boules de glace à la vanille (environ 200g)
Pour 2 grands verres

Versez le café, le lait, le Baileys et le sucre (le cas échéant) dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

cocktail banoffee

2 bananes en morceaux
200ml lait
4 petites boules de glace au caramel (environ 200 g)
Pour 2 grands verres

Versez la banane et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail aux fruits

2 nectarines, épépinées et découpées en morceaux
100g framboises fraîches
100g fraises fraîches
100ml citronnade
100ml jus de pomme
6 glaçons
Pour 3 grands verres

Mettez tous les fruits et le jus dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur faible 'I' pendant 10 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à la framboise

800ml jus de canneberge
250g framboises surgelées
3 petites boules de sorbet à la framboise (environ 225 g)
Pour 5 grands verres

Versez le jus de canneberge dans le bol puis ajoutez les framboises surgelées et le sorbet. Appuyez sur faible 'I' pendant 15 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

gingembre tropical

400ml boisson gazeuse au gingembre (type Canada Dry)
300g mélange d'ananas, de melon et de mangues surgelés
Pour 2 grands verres

Versez la boisson gazeuse au gingembre dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur faible 'I' pendant 15 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au fruits des bois

700ml citronnade
2 meringues, en morceaux
450g fruits des bois surgelés
Pour 5 grands verres

Versez la citronnade et la meringue dans le bol, puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur faible 'I' pendant 15 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

splendeur orientale

1 boîte de 200g (poids égoutté) de litchis (sans le jus)
500ml jus d'orange
100g crème fraîche
10 glaçons
Pour 3-4 grands verres

Versez les fruits égouttés, le jus d'orange et la crème fraîche dans le bol puis ajoutez les glaçons. Appuyez sur faible 'I' pendant 15 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur au concombre

450ml jus de pomme
un demi concombre en morceaux
2 kiwis, en morceaux
4 feuilles de menthe
10 glaçons
Pour 4 grands verres

Versez le jus de pomme, le concombre, les kiwis et les feuilles de menthe dans le bol, puis ajoutez les glaçons. Appuyez sur faible 'I' pendant 15 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

nectar aux baies

600ml jus de canneberge
200g lait concentré
500g baies variées surgelées
Pour 4 grands verres

Versez le jus de canneberge et le lait concentré dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur faible 'I' pendant 15 secondes, puis sur élevée 'II' pendant 15 secondes. Servez immédiatement.